

Bruska TORMEK T-2



Popis produktu

Ostré nože do minuty! S více než 40 letou zkušeností s ostřením Vám Tormek vyvinul novou brusku nožů. Bruska je speciálně navržena tak, aby splňovala i ty nejpřísnější požadavky špičkových šéfkuchařů a mistrů řezníků. Diamantové brusné kolo DWF-200 efektivně brousí a zároveň je šetrné k noži, zahřátí oceli v tomto případě opravdu nehrozí. Na brusce najdete i kompozitní lapovací kolo pro finální odstranění mikroostřin. Vlastnosti brusky Tormek T-2: Profesionální bruska na kuchyňské nože vhodná i do gastro provozů. Patentovaný systém nastavení úhlu a vedení nože pod stejným úhlem v celé délce. Rychlé nabroušení nože (pro běžné přebroušení stačí cca 1 minuta). Diamantový jemný brusný kotouč DWF-200 o rozměrech 200 x 40 mm. Nový speciální honovací kotouč Tormek 160 x 30 mm (není třeba žádná leštící pasta). Pomaluběžný chod 120 otáček/min (nehrozí vyhřátí materiálu). Vhodné na všechny oboustranně broušené nože s čepelí o výšce 14-60 mm a tloušťce do 3,5 mm. Bezúdržbový průmyslový motor 230 V, příkon 120 W, tichý (54 dB), nepřetržitý provoz, životnost 10.000 hodin. Tělo brusky je ze zinkového odlitku s krytí z odolného ABS plastu. Rozměry brusky: 240 x 210 x 285 mm (Š x H x V). Hmotnost samotného stroje: 6,3 Kg. Oficiální česká distribuce. Vyrobeno ve Švédsku.

Informace

Katalogové číslo	739248500046
Značka	TORMEK

Parametry

Napájení:	230 V
Příkon:	120 W
Šířka:	240 mm
Hloubka:	210 mm
Výška:	285 mm
Hmotnost:	6,3 kg
Provedení:	ABS
Tloušťka řezu:	3,5 mm